

Quittenbrot

Zutaten:

- 1,5 kg Quitten
- 500 ml Wasser
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500 g Zucker
- neutrales Öl zum Einfetten
- Zucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben, dann waschen und in Stücke schneiden. Diese mit Wasser, dem Zitronensaft sowie der abgeriebenen Schale der Zitrone aufkochen. Das Ganze für ca. 30 Minuten köcheln lassen bis das Fruchtfleisch zerfällt. Die Masse passieren und mit dem Zucker für weitere 30-60 Minuten köcheln. Die Masse nun abkühlen lassen und auf einem geölten Backblech ca. 3 cm dick ausstreichen. Das Backblech bei 50 °C im Ofen trocknen lassen. Wenn es trocken ist in Rauten schneiden und mit etwas Zucker bestäuben. Wenn es komplett getrocknet ist, kann man das Quittenbrot in einer Dose aufbewahren.

Mehr Infos und Rezepte unter: www.giesinger-rittersleute.de